



- [Home](#)
- » [Events](#) » Baskische Küche goes Berlinale

Baskische Küche goes Berlinale

6. Februar 2012 | Von [Alexander Haensel](#) | Kategorie: [Events](#), [News](#)

Im Rahmen des 6. Kulinarischen Kinos der Berlinale organisiert die baskische Regierung in Zusammenarbeit mit dem Basque Culinary Center eine „Jornada Euskadi“, einen Baskenland-Tag, bei den 62. Internationalen Filmfestspielen in Berlin. Eine Abordnung baskischer Unternehmen der Lebensmittelbranche wird bei dieser Veranstaltung vor Ort sein, um Kontakte zu knüpfen und Geschäftsbeziehungen mit dem deutschen Markt zu etablieren.

Die baskischen Produkte werden vertreten von:

- Weine der Rioja Alavesa (DOCa Rioja), durch das Export-Konsortium „Araex Export Group“ und die Bodega Heredad de Ugarte
- Txakoli-Weine, durch den Kontrollrat der Weinbauregion DO Getariako Txakolina
- Fischprodukte und Konserven mit den Firmen CORPA (Corporación Pascual Hermanos) und Hijos de José Serrats
- Idiazabal-Käse (DO-zertifiziert), vertreten durch Basque Cheese

Auch die baskische Gourmetküche ist auf dem Festival präsent: Der Film „Mugaritz BSO“, Ergebnis eines gastronomisch-musikalischen Gemeinschaftsprojekts, hat beim Kulinarischen Kino Premiere. Darin übersetzt der Musiker Felipe Ugarte die kulinarisch und optisch ansprechenden Gerichte des baskischen Starkochs Andoni Luis Aduriz in Musik. Musiker und Koch zeigen, wie überall auf der Welt die Zutaten eines Gerichts und die Musik in einer Konstellation aus Landschaft und Tradition entstehen.



Das Programm des Baskenland-Tages “Jornada Euskadi”

Die Jornada Euskadi findet statt:

am Montag, 13. Februar

ab 11.30 Uhr

in der spanischen Botschaft in Berlin

Lichtensteinallee 1, 10787 Berlin-Tiergarten.

Nach der Begrüßung durch den spanischen Botschafter Don Rafael Dezcallar wird die baskische Kulturministerin Doña Blanca Urgell im Namen der baskischen Regierung und der mitwirkenden Ministerien und die Veranstaltung eröffnen und den Anwesenden das Baskenland mit einigen Worten zu Kultur, Tourismus und Lebensmittelsektor vorstellen.

Das erste Highlight ist eine Podiumsdiskussion zu den Themen Gastronomie, Kunst und Gesellschaft in prominenter Besetzung. Als Teilnehmer sind die baskischen Spitzenköche Andoni Luis Aduriz – Restaurant Mugaritz (2 Michelin-Sterne), Eneko Atxa – Restaurant Azurmendi (2 Michelin-Sterne) und Elena Arzak – Restaurant Arzak (3 Michelin-Sterne) sowie der Direktor des Filmfestivals in San Sebastián, José Luis Rebordinos, und der Leiter des Kulinarischen Kinos der Berlinale, Thomas Struck, geladen. Moderiert wird die Runde von Madeleine Jakits, der Chefredakteurin des Gourmet-Magazines Der Feinschmecker.

Danach wird Amaia Barrena, die innerhalb der baskischen Regierung den Bereich Innovation und Lebensmittelindustrie verantwortet, kurz den Lebensmittelsektor des Baskenlands vorstellen. Direkt im Anschluss wird den den Teilnehmern ein von Elena Arzak y Eneko Atxa exklusiv kreierter Cocktail serviert.

Den Abschluss bildet ein musikalischer Ausklang mit den baskischen Musikern Felipe Ugarte (einer der Protagonisten des Film Mugaritz BSO) und Beñat Iturrioz sowie dem Folklore-Tänzer Mikel Aristegui.

Informationen und Kontakt:

Weitere Informationen zum baskischen Lebensmittelsektor finden Sie auf den Websites der Abteilung für Umwelt, Raumplanung, Landwirtschaft und Fischerei der baskischen Regierung: www.alimentosdelpaisvasco.net und www.vinosdelpaisvasco.net

F Gefällt mir

Tweet

+1

XING

Schlagworte: Andoni Luis Aduriz, Baskische Küche, Berlinale, Don Rafael Dezcallar, Elena Arzak, Eneko Atxa, San Sebastián

Restaurant Jobs Austria

Work in Top-Tourist Places in Austria! German required. Apply now

www.hogastjob.com/jobsinaustria

Google-Anzeigen

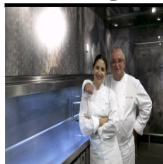
Verwandte Artikel - diese sollten Sie auch lesen:

- **PORT CULINAIRE – Nineteen** 26. September 2011



Die Themen der PORT CULINAIRE Ausgabe No. Nineteen Port Culinaire Nr.19 Port Culinaire No. 19 Kakao gegen Armut Mit Oliver Coppeneur in Nicaragua Spice Girl... oder die Geschichte von dem Mädchen mit den zwei Namen. Sarah Henke und die Kressen Die neue deutsche Schule Thomas Bühner, Christian Bau, Nils Henkel und Sven Elverfeld Avantgarde Part Ten Jonnie B. Good – Jürgen Dollase über Jonnie Boer Die...

- **CHEF-SACHE 2011: Elena Arzak** 26. September 2011



San Sebastián ist das Zentrum der baskischen Küche und verfügt über eine besonders hohe Dichte an Sterneköchen. Das Restaurant Arzak trägt seit 1989 drei Sterne und wird von Kochlegende Juan Mari Arzak und seiner Tochter Elena Arzak, eine der besten Köchinnen weltweit, geführt. Elena Arzak und Juan Mari Arzak Die Geschichte des Restaurants ist zugleich die Geschichte...

- **Programm Chef-Sache 2011** 22. April 2011 3 Top-Ten-Chefs und 3 Top-Fifty-Chefs auf der CHEF-SACHE Bühne! Insgesamt sechs Sterneköche, die es mit ihren Restaurants 2011 auf die begehrte Liste der "World's 50 Best Restaurants" geschafft haben, besteigen am 18. und 19. September die CHEF-SACHE-Showbühne. Der Spanier Andoni Luis Aduriz nimmt mit seinem Restaurant Mugaritz aktuell Platz 3 der berühmten Liste ein, dicht hinter ihm...
- **Vorbericht von der Chef-Sache 2011 in Köln** 8. September 2011



Die genussvollsten zwei Tage des Jahres rücken näher: Am 18. und 19. September bringt die CHEF-SACHE 2011, das Symposium für ambitionierte Köche und solche, die es werden wollen, im EXPO XXI am Gladbacher Wall in Köln die deutsche und internationale Kochelite, Experten der Top-

Gastronomie und Gourmets aus aller Welt zusammen. Auch Kurzentschlossenen bietet sich noch die...

- **CHEF-SACHE 2011: Geballte Köchekompetenz auf der Bühne** 25. September 2011



Die CHEF-SACHE 2011 lockte am 18. und 19. September nahezu 2000 Delegierte in das Veranstaltungszentrum EXPO XXI in Köln. Das kulinarische Fachsymposium begeisterte mit einem abwechslungsreichen Bühnenprogramm, publikumsnahen Sterneköchen und Ausstellern aus dem Premiumsegment. CHEF-SACHE bewegt sich am Puls der Zeit und ist Ausgangspunkt für die Entwicklung neuer kulinarischer Ideen. 2011 stellte das Fachsymposium...

Profile

Sign in with Twitter **Sign in with Facebook**

or

Name

Email Not published

Website

Comment

- Benachrichtige mich über nachfolgende Kommentare per E-Mail.
- Benachrichtige mich über neue Beiträge per E-Mail.

- **1 Reply**
- **0 Comments**
- **1 Tweet**
- **0 Facebook**
- **0 Pingbacks**

Last reply was 2 Tage ago

1. **@RestNewsDE**
View 2 Tage ago

Im Rahmen des 6. Kulinarischen Kinos der Berlinale organisiert die baskische Regierung in Zusammenarbeit mit dem... <http://t.co/G5OjAtJI>